

CROQUE ŒUFS BROUILLES CHAMPIGNON

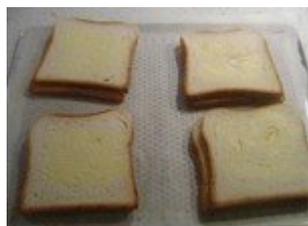
Pour 4 croques

- 8 tranches de pain de mie
- 3 oeufs
- 200 g de champignons
- Du fromage râpé
- Beurre mou
- deux tranches de jambon crue
- Sel poivre
- Ail et persil



Beurrez légèrement les faces externes du pain.

Faire revenir les champignons émincés dans un peu de beurre, ajoutez un peu d'ail et de persil



Batte les oeufs en omelette et les rajouter aux champignons. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux.

Salez et Poivrez.



Garnissez l'intérieur des croques avec l'omelette aux champignons.
Recouvrez de fromage râpé.



Dans deux des croques j'ai rajouter du jambon crue. Refermez les.

Faites cuire dans l'appareil 3 min ou environ 10 min au four à 200° (jusqu'à ce que les croques soient dorés)



Servez tous de suite avec une salade.